

Uzený jazyk s křenovou omáčkou

Kategorie: Uzené maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 uzený jazyk (asi 1 kg)

0,5 l smetany

sůl

2 lžíce hladké mouky

ocet

1 lžička cukru

křen (podle chuti)

Postup

Jazyk vložíme do vroucí vody a vaříme asi hodinu doměkka.

Zatím nastrouháme křen a přikryjeme ho hrnkem, aby neztmavl a nevyprchalo štiplavé aroma.

Smetanu nalijeme do kastrolu, zašleháme do ní mouku, trochu octa, cukru, soli a polovinu nastrouhaného křenu. Za stálého míchání pak vaříme na mírném ohni (asi 10 minut). Poté sundáme z plotny a zamícháme zbytek křenu.

Uvařený jazyk prudce zchladíme pod proudem studené vody, sloupneme, nakrájíme na plátky a zalijeme křenovou omáčkou.

Přílohy:

houskový knedlík, brambory vařené ve slupce